

Bald'n'Blonde Ordinary Pride feat. Janek

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **31**
- SRM **10.7**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **26.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.4 kg (6.7%)	70 %	160
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Maris Otter	5 kg (83.3%)	81 %	6
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.4 kg (6.7%)	70 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	65 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	5 min	4.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Fermentacja cicha	10 dni
------------	----------------	-----	-------------------	--------